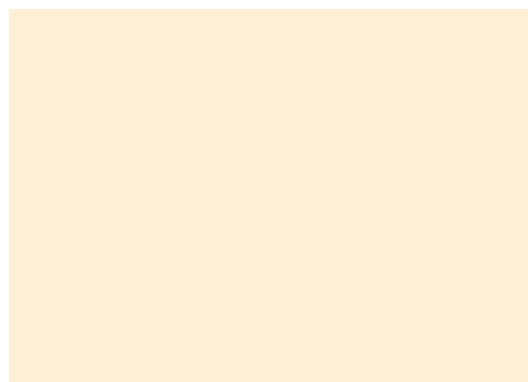








Der kreative Unterschied

Sie begeistern Ihre Kunden Tag für Tag mit fantasievollen Kreationen und stellen damit Ihr handwerkliches Können unter Beweis. Neben Fachwissen und Handwerkskunst sind edelste Zutaten und Rohstoffe der Garant für Ihren Erfolg.

Da ist ein zuverlässlicher Partner als Lieferant die beste Basis Ihrer künstlerischen Ambitionen. Seit mehr als 85 Jahren ist **Martin Braun** unter Konditoren und Pâtisseries für seine herausragende Produktqualität und hohe Innovationskraft bekannt.

Von den mehr als 400 Mitarbeitern im Unternehmen sind über 30 Konditormeister für die Produktqualität verantwortlich und ständig den aktuellsten Pâtisserie-Trends auf der Spur. Darüber hinaus stehen Ihnen weitere 30 Konditormeister im Außendienst beratend zur Seite. Nur so ist gewährleistet, dass Ihnen Produkte in gleichbleibender Premiumqualität und kreative Anregungen für hochwertigste Gebäckideen zur Verfügung stehen.

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten die faszinierende Produktvielfalt, mit der Martin Braun Sie bei Ihren kreativen Höhenflügen tatkräftig unterstützt. Ich wünsche Ihnen viel Erfolg bei der Umsetzung!

Ihre

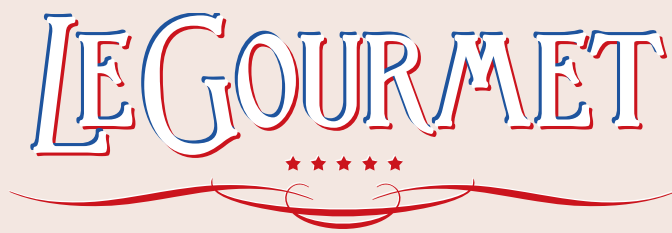
Andrea Schirmaier-Huber
Konditorenweltmeisterin



Rezept 524



Rezept 524



Fruchtpürees

Früchte verleihen jedem Gebäck, Dessert, Eis, Fruchtgetränk und vielen anderen Speisen eine besondere Qualität und Frische. Sie bieten auch unendlich viele Geschmackskombinationen für kreative Ideen in allen Bereichen.

Eine qualitativ hochwertige Alternative zu frischen Früchten bieten die Le Gourmet Fruchtpürees. In diesen, aus Frankreich kommenden Fruchtpürees, werden frische, reife Früchte ohne Kern- und Schalentteile fein püriert.

Diese hochwertigen Produkte behalten durch die schonende Verarbeitung eine Qualität, die mit frischen Früchten in allen Punkten vergleichbar ist.

Le Gourmet Fruchtpürees – die erste Wahl für intensive Geschmackskompositionen

- Vielseitige Einsatzmöglichkeiten, zum Beispiel für hochwertige Sahnegebäcke.
- 20 verschiedenen Fruchtarten.
- Alle Püree-Sorten haben einen Fruchtanteil von 90 %.
- Fruchtgenuss auf hohem Niveau dank schonender Verarbeitung.
- Einfaches Handling durch wieder verschließbare 1 kg Standbeutel.
- Direkte Verarbeitung aller Pürees.
Kein Schälen, Entkernen, Schneiden oder Auftauen.
- Gewissenhafte Auswahl der Fruchtanbaugebiete für höchste Qualität.



Rezept 553



Rezept 532



Rezept 601



Pasten und Sahnestandmittel

Feine Aromen sind die Grundlage für Ihre anspruchsvollen Kreationen. Mit den Pasten und Sahnestandmitteln von Martin Braun erzielen Sie Geschmackserlebnisse auf höchstem Niveau.

Unsere Frucht- und Aromapasten sind hochwertige Spitzenprodukte mit optimaler Aromakonzentration für die besonderen Ansprüche in Patisserie und Confiserie. Geeignet sind sie für die Aromatisierung von Sahne, Cremes, Füllungen, hochwertigen Pralinen, Backwaren und vielem mehr. Darüber hinaus bietet Ihnen das Sortiment auch eine Auswahl an alkoholhaltigen Konditoreiaromen.

Als Basis für die Anwendung der hochwertigen Aromapasten eignen sich hervorragend die neutralen Produkte aus der Alaska-express-Serie. Alternativ bietet die Alaska-express-Range eine breite Auswahl an fruchtigen Geschmacksrichtungen bis hin zu Spezialitäten, wie zum Beispiel Alaska-express Hugo.

Hochwertige Aromapasten – die kreative Vielfalt für jede Saison

- Qualitativ hochwertige Aromapasten für individuelle Gebäckkreationen.
- Back- und frosterfest.
- Unterstützung von frischen Früchten, z.B. zu Beginn der Erdbeersaison.
- Weniger Zuckeranteil als vergleichbare Fruchtpasten.
- Eignen sich auch perfekt als Ersatz von frischen Früchten, wenn diese nicht verfügbar sind.
- Spezielles Royalpastensortiment mit hochwertigen, alkoholischen Aromen und Markenkooperationen, wie z.B. Royal Cointreau.

Alaska-express – vielseitig und gelingsicher

- Freiraum zur Herstellung individueller einzigartiger Gebäckkreationen.
- Alaska-express-Sahnestandmittel sind schnitt- und frosterfest.
- Zeitsparende Anwendung durch Kaltanwendung.
- Zahlreiche Geschmacksrichtungen von klassisch bis trendy.



Rezept 523



Rezept 534



Rezept 476



Spezialitäten

Seit über 85 Jahren sind wir der Partner für die anspruchsvolle Konditorei. Immer den neuesten Entwicklungen weltweit auf der Spur, entwickeln wir Produkte, mit denen Sie Trends schnell und in bester Patisserie-Qualität in süße Kunstwerke umsetzen können.

Trendige Macarons und Eclairs, köstliche Tarte au Chocolat oder eine kreative Käsetortenvariation – unsere Spezialitäten lassen bei Ihnen keine Wünsche offen und lassen Ihre Kunden staunen!

Unsere Spezialitäten – die aktuellsten Gebäckrends

- Exklusive Gebäcke einfach hergestellt.
- Köstliche Macarons mit hohem Mandelanteil.
- Tarte au Chocolat mit edlem Kakaobohnencrunch
- Verschiedenste Käsekuchen-Produkte für klassischen Käsekuchen bis hin zum New York-Cheesecake.
- Brandmassenmix in bester Patisseriequalität zur Herstellung des Trendproduktes Eclair oder eines traditionellen Windbeutels.
- Sacher Tortenmix für feinste Sachergebäcke.
- Biskuitmehle für jeden Anwendungsbereich, absolut gelingsicher und mit lockerer Krumenstruktur.



Rezept 588



Gold Sparkle



Geleeguss und Glanzgel

Die glänzende Krönung Ihrer Gebäcke – mit einem Geleeguss setzen Sie ein Highlight und machen Ihre Kreationen zu einem echten Kunstwerk.

Ob für klassische Obstkuchen, die Dekoration von Torten, das Gelieren oder Binden von Früchten. Geliermittel und Glanzgels sind echte Allrounder und werden immer benötigt.

Das glänzende Highlight

- Erprobte Produkte im Geliermittelsortiment bieten für jeden Bedarf die ideale Lösung.
- Direkte Verarbeitung des 100 % Glanzgels Cristaline, das es in mehreren Farben und Geschmacksrichtungen gibt.
- Gold Sparkle zur Veredelung besonderer Kreationen durch direkten Auftrag, Marmorieren oder Beschriften.
- **Unser Tipp:** Die Kombination von Cristaline und Gold Sparkle ergibt einen Überzug oder Spiegel der besonderen Art mit Glimmereffekt.



Rezept 571



Rezept 577



Eiskatalog



Dessert & Eis

Mit den Dessert-Ideen von Martin Braun bieten Sie Ihren Kunden ein Highlight und sorgen für einen gelungenen Ausklang kulinarischer Kreationen. Besondere Desserts komplettieren Ihr Angebot, z.B. für exklusive To Go-Angebote und süße Buffets.

Von Produkten für Dessert-Klassiker wie Panna Cotta, Crème Brûlée und Mousse au Chocolat bis hin zu den trendigen Le Gourmet Fruchtpürees Berriolette, exotische Früchte mit Ingwer und Litschi-Himbeer-Rose – bei uns finden Sie alle Zutaten für ein wahres Geschmacksfeuerwerk.

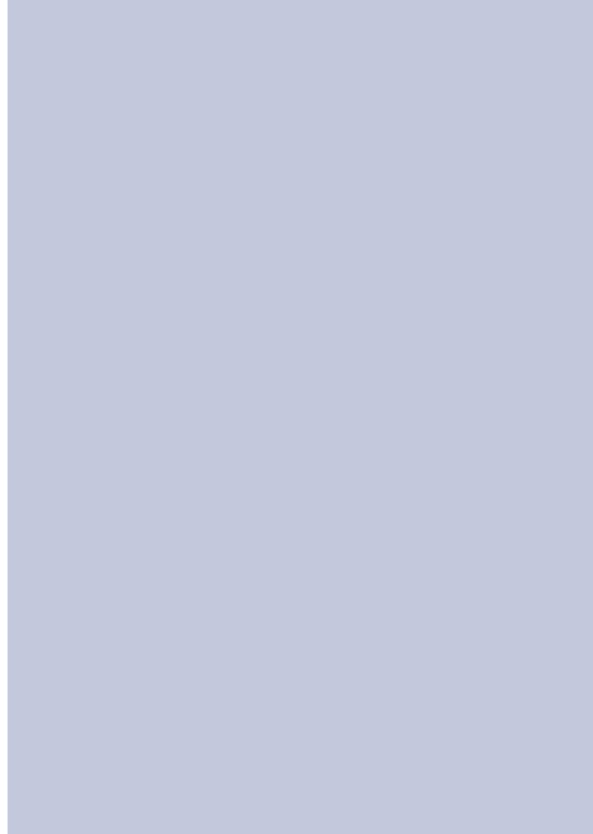
Und wenn Ihren Kunden der Sinn nach original italienischem Eisgenuss steht – auch in modernen und besonderen Kombinationen? Dann bieten Martin Braun und CRESCO einzigartige Geschmacksnoten die jede Eis-Kreation zu einem unvergesslichen Genuss-erlebnis machen.

Exklusiv und trendy – Dessertgenuss auf Sternenniveau

- Zeitsparende Herstellung vom Klassiker bis hin zum Trenddessert.
- Gelingsicherheit in der Anwendung.
- Große Produktauswahl der italienischen Marke Cresco zur Eisherstellung von klassischen Basen und Eispasten bis hin zu Variegatos und Toppings.
- Besonders hochwertige Produkte im Saporì dal Mondo-Eis-Sortiment, wie z.B. Eispaste Pistacchio Kerman mit 99,9 % Pistazienanteil.



Rezept 563



Dekorkatalog



Rezept 547



Dekore und Glasuren

Was wäre das köstlichste Gebäck ohne Dekoration?
Als Konditor finden Sie in unserem vielfältigen
Dekor-Sortiment klassische und moderne Produkte für
jede Gelegenheit und Saison.

Traumhafte Dekorationen für Torten und Kuchen – für
alle Anlässe wie Hochzeiten und Geburtstage – sind das
Ergebnis. Mit den feinen, bedruckten und unbedruckten
Schokoladendekoren, detaillierten Relief- und Filigran-
dekoren, fantasievollen Zucker-Figuren, edlen Marzipan-
rosen und Streudekoren in vielen Farben und Formen
lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.

Und als Highlight bieten wir Ihnen individuell
bedruckte Dekore, die es dann so nur bei Ihnen gibt.

Eine Glasur verleiht Ihren Gebäcken einen besonderen
Glanz. Ein hauchdünner Glasurüberzug ist optisch und
geschmacklich eine Veredelung eines jeden Gebäckes.

Individuell und vielfältig – für Ihren einzig- artigen Auftritt

- Große Auswahl an Dekor-Produkten.
- Individuelle Schokoladen-Dekore, z.B. für Betriebsjubiläen oder Spezialitäten.
- Unsere Glasuren bieten einen besonders dünnen Überzug mit optimaler Deckkraft und sind damit besonders ergiebig.



Kunst kommt von Können

Das BACKFORUM der Martin Braun-Gruppe in Hannover steht für individuelle Kundenbetreuung. Das Herzstück ist die 400 m² große gläserne Backstube, in der für die Kunden aus der Back- und Konditoreibranche individuell zugeschnittene Produkte erarbeitet werden.

Als einzigartige Serviceleistung des BACKFORUMS versteht sich das professionelle Seminar- und Schulungswesen. Hierzu bieten wir Ihnen als Konditor oder Pâtissier in professionell ausgestatteten Räumlichkeiten für die Herstellung von feiner Konditorei das optimale Arbeitsumfeld in praxisgerechten Backversuchen und Schulungen. Die optimale technische Ausstattung mit modernsten Anlagen und Maschinen sowie vielseitigen Ofenvarianten spiegelt Arbeitsabläufe aus allen Betriebsgrößen wider.

Konditoreiseminare wie „Torten Couture“, Kooperationen mit bekannten Partnerfirmen oder Verkaufsschulungen sind nur einige Beispiele für die Vielfältigkeit des BACKFORUMS.

Sie interessieren sich für eines der Rezepte aus dieser Broschüre? Scannen Sie die QR-Codes auf den Gebäckbildern ein und schon tauchen Sie ein in unsere inspirierende Rezeptwelt.



Zu allen weiteren Rezeptideen gelangen Sie, wenn Sie diesen QR-Code einscannen.



MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de
Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389
Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN · GRUPPE